

TWIN 4



Macchine combinate
Combined machines
Kombi-Maschinen
Machines combinées
Máquinas combinadas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIZIONE

Le macchine combinate "TWIN" consentono di ottenere un'ampia varietà di prodotti: gelato, sorbetto, granite, crema pasticcera, mousse, bavaresi, frutta poché, zabaione, sciropi, budini e molto altro ancora, tutto con una sola macchina.

CARATTERISTICHE

Bollitore

- Tre programmi di lavoro per il bollitore:
 - Ciclo automatico a 85°C;
 - Ciclo semi-automatico programmabile con selezione della T° fra 30° e 105°C;
 - Ciclo di trattamento del cioccolato a bassa T°.
- Mantenimento automatico della T° a fine ciclo.
- Calcolo automatico tempi di sosta in funzione della T° programmata con regolazione fino a 10 ore.
- Funzione "miscele delicate" con termostatazione del glicole sotto i 100°C.

Mantecatore

- Due cicli di mantecazione automatici: "STANDARD" che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta; "PLUS" per livelli di consistenza più elevati.
- Due cicli di mantecazione semi-automatici: con programmazione del livello di consistenza o con programmazione del tempo di lavorazione.
- Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza e agitazione continua.
- Ciclo granita e raffreddamento creme con programmazione del tempo di lavorazione e agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico consistenza a fine ciclo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

Bollitore

- Il bagnomaria a glicole permette di impostare la T° di cottura del prodotto fino a 105°C, senza alterarne le caratteristiche organolettiche.
- Rubinetto di estrazione/travasio innovativo (**brevetto**):
 - ampio diametro per rapido svuotamento del bollitore anche con prodotti molto densi;
 - rotazione per estrazione prodotto a fine cottura senza passare per il cilindro di mantecazione (consente l'uso separato di bollitore e mantecatore);
 - completamente smontabile.
- Vaso monoblocco ed agitatore autobloccante in acciaio con lame raschianti mobili su pareti e fondo.
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.

Mantecatore

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini removibili.
- L'elettronica **IES (brevetto)** introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.



DESCRIPTION

The "TWIN" series allows the operator to produce a wide range of desserts: ice cream, sorbet, slush ice, pastry cream, mousse, custard, fruit poché, zabaione, syrups, puddings and much more: all with a single machine.

CHARACTERISTICS

Heater

- Three heating programmes:
 - Automatic cycle at 85°C (185°F);
 - Semi-automatic cycle with temperature selection between 30°C (86°F) and 105°C (221°F);
 - Chocolate cycle at low temperature.
- Automatic T° preservation at the end of the cycle.
- Automatic calculation of the stop times according to the selected temperature (up to 10 hours).
- "Delicate" treatment with glycol temperatures below 100°C (212°F).

Batch freezer

- Two automatic freezing cycles: "STANDARD" to reach the ideal consistency of mix; "PLUS" for higher consistency levels.
- Two semi-automatic freezing cycles: with consistency setting or time setting.
- Slush ice cycle with consistency and continuous agitation setting.
- Slush ice and pastry cream freezing cycle with time setting and cyclic agitation.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.

ADVANTAGES AND PLUSES

Heater

- The bain-marie system allows to reach temperatures up to 105°C (221° F), maintaining the characteristics of the product.
- Innovative delivery/transfer spigot (**patent**):
 - wide diameter for a quick emptying of the heater even with extremely dense products;
 - swivelled position for drawing the product at the end of the cycle without engaging the freezing cylinder, allowing the separate use of heater and batch freezer;
 - quick and complete release.
- Steel cylinder-block vat and self-locking beater with mobile scrapers on walls and bottom.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.

Batch freezer

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with removable scrapers.
- The electronic **IES (patent)** features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.



BESCHREIBUNG

Die Kombi-Maschinen der Serie „TWIN“ erlauben eine vielfältige Herstellung von Produkten wie: Speiseeis, Sorbett, Granita, Cremen, Mousse, Bava- roises, Fruit pochè, Zabaione, Sirup, Pudding und vieles mehr, alles mit einer einzigen Maschine.

EIGENSCHAFTEN

Kocher

- Drei Kochprogrammen:
 - Automatischer Zyklus mit 85°C Kochtemperatur;
 - Halbautomatischer Zyklus, programmierbar mit Temperatureauswahl zwischen 30° und 105°C;
 - Schokoladeverarbeitungszyklus bei Niedertemperatur.
- Beibehalten der Temperaturen beim Zyklusende.
- Kalkulation der Zeitpausen je nach eingestellter Temperatur, mit Einstellung bis zu 10 Std.
- Funktion „heikle Mischungen“ mit Glykol Thermostatisierung unter 100°C.

Speiseeisbereiter

- Zwei automatische Gefrierzyklen: „STANDARD“, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt; „PLUS“ für höhere Konsistenzwerte.
- Zwei halb-automatische Gefrierzyklen: mit Programmierung der Konsistenz oder mit Programmierung der Arbeitszeiten.
- Granita-Zyklus mit Programmierung der Konsistenz und der kontinuierlichen Rührfunktion;
- Granita-Zyklus und Cremekühlung mit Programmierung der Arbeitszeiten und der kontinuierlichen Rührfunktion.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz am Zyklusende.

VORTEILE UND STÄRKEN

Kocher

- Kochzyklus mit Glykol-Wasserbadprinzip für sanfte Temperatureinstellung bis zu +105°C.
- Innovativer Ausgabehahn (**Patent**):
 - Großer Hahndurchmesser für rasches Entleeren des Kochers auch bei sehr dickflüssigen Produkten;
 - Die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus (dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler);
 - Ausgabehahn komplett auseinandernehmbar.
- Einblockbecken; selbstblockierendes Rührwerk; beweglichen Schaben welche auf Boden und Wänden arbeiten.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.

Speiseeisbereiter

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Rührwerk aus Edelstahl mit abnehmbaren Schabern.
- Die **IES** Elektronik (**Patent**) führt eine neues System für die Konsistenzerfassung ein, die erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitskonditionen.



DESCRIPTION

Les machines de la série « TWIN » permettent de réaliser une très large gamme de produits telle que des glaces, sorbets, granités, de la crème pâtissière, de la mousse, du bavarois, des fruits pochés, du sabayon, des sirops, des puddings et beaucoup plus. Tout ça, avec une seule machine.

CARACTÉRISTIQUES

Cuiseur

- Trois programmes de cuisson:
 - Cycle automatique à 85°C;
 - Cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30° et 105°C;
 - Cycle pour le chocolat à basse température.
- Maintien de la température à la fin du cycle.
- Calcul des temps d'arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.
- Fonction « mélanges délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.

Turbine

- Deux cycles de malaxage automatiques: "STANDARD", permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit; « PLUS » pour de niveaux de consistance plus élevés.
- Deux cycles de malaxage semi-automatiques: avec programmation du niveau de la consistance ou avec programmation du temps de travail.
- Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue;
- Cycle granité et refroidissement des crèmes avec réglage des temps et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

Cuiseur

- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour température de cuisson jusqu'à 105°C gardant les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Robinet d'extraction/transvasement innovatif (**brevet**):
 - Grand diamètre pour la vidange rapide du cuiseur aussi avec produits très denses;
 - Rotation pour l'extraction du produit à la fin du cycle de cuisson pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément;
 - Facilité de démontage.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact directe avec le produit.

Turbine

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs démontables.
- L'électronique **IES** (**brevet**): introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.



DESCRIPCIÓN

Las máquinas combinadas "TWIN" consenten de obtener una amplia variedad de productos: helado, sorbete, cremoladas, crema pastelera, mousse, bavaoise, fruta pochè, sabayón, jarabes, flanes y muchas cosas más, todo con una sola máquina.

CARACTERÍSTICAS

Hervidor

- Tres programas de cocción:
 - Ciclo automático a 85°C;
 - Ciclo semiautomático con selección temperatura entre 30° y 105°C;
 - Ciclo tratamiento chocolate a baja temperatura.
- Mantenimiento automático temperatura de final de ciclo.
- Cálculo automático tiempos de parada en función de la temperatura programada (regulación hasta 10 horas).
- Función "mezclas delicadas" con termostatación del glicol debajo de los 100°C.

Mantecedora

- Dos ciclos de mantecación automáticos: "STANDARD", que identifica el nivel de consistencia optimal en función al tipo y cantidad de producto introducido; "PLUS" para niveles de consistencia más elevados.
- Dos ciclos de mantecación semi-automáticos: con programación del nivel de consistencia o con programación del tiempo de elaboración.
- Ciclo cremoladas con programación nivel consistencia y agitación continúa;
- Ciclo cremoladas y cremas con programación tiempos y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático consistencia de final de ciclo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

Hervidor

- Ciclo de cocción a baño maría para mezclas y cremas.
- Grifo de extracción/trasiego novedoso (**patente**):
 - amplio diámetro para un rápido vaciado del hervidor también con productos densos;
 - la rotación consiente extraer el producto al final del ciclo sin pasar por el cilindro de mantecación.Eso consiente de utilizar separadamente el hervidor y la mantecedora;
- rápidamente y completamente desmontables.
- Cuba monobloque y agitador autobloqueante en acero con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo.
- Control de la temperatura a través de una sonda a directo contacto con el producto.

Mantecedora

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador en acero con espátulas removibles.
- La electrónica **IES (patente)** introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.



- Agitatore in acciaio con pattini removibili.
- Steel beater with removable scrapers.
- Rührwerk aus Edelstahl mit abnehmbaren Schabern.
- Malaxeur en acier avec racleurs démontables.
- Agitador en acero con espátulas removibles.



- Dettaglio agitatore del bollitore.
- Heater agitator detail.
- Detail des Rührwerkkocher.
- Détail de l'agitateur du cuiseur.
- Detalle agitador del hervidor.



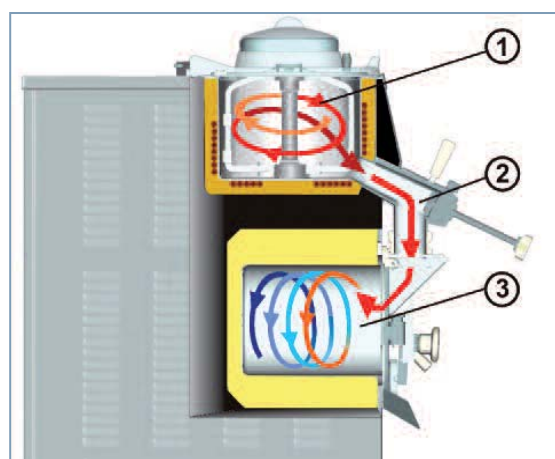
- Rubinetto in posizione di travaso miscela.
- Spigot in position for mix transfer.
- Ausgabehahn in Umfüllungsposition.
- Robinet de débit en position de transvasement.
- Grifo en posición de trasiego mezcla.



- Rubinetto ruotato per estrazione prodotto.
- Spigot rotated to extract products.
- Gedrehter Hahn für Ausgabe produkten.
- Robinet tourné pour le débit de produits.
- Grifo girado para extracción productos.



- Trattamento miscela: (1) riscaldamento; (2) travaso esterno; (3) raffreddamento e mantecazione.
- Mix treatment: (1) heating; (2) external transfer; (3) cooling and freezing.
- Mischungsbearbeitung: (1) Erhitzung; (2) externe Umfüllung; (3) Kühlung und Frieren.
- Traitement mélange: (1) chauffage; (2) transvasement externe; (3) refroidissement et malaxage.
- El percurso de la mezcla: (1) calentamiento; (2) trasiego; (3) enfriamiento y mantecación.



INFORMAZIONI TECNICHE • SPECIFICATIONS • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								Alla base	Max	
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
Kg		Kg	Kw		cm		cm	cm	cm	Kg
TWIN 4	2-4	25	400V/50Hz/3+N	6/6,1	W/A*	140	44	67	85	240/242

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati.
La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.
Le macchine in fotografia possono presentare optional.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.
Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.
The machines in photographs may be represented with some optionals.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.
Druck- Fehler und Druck-Vergesslichkeiten vorbehalten.
Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Et sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.
Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.
La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores o omisiones en la impresión.
Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650